



les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de service ou d'approvisionnement

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	salade de pomme de terre	œuf dur mayo		carottes rapées vinaigrette à l'orange	
	soupe de potiron/carottes	betterave ciboulette		Salade verte et dés d'emmental	
PLAT PROTIDIQUE	Poisson bordelaise	tortellini ricotta épinards		saucisse de toulouse	férié
	bœuf bourguignon			Filet de Hoki meunière	
ACCOMPAGNEMENT	pâtes blo	épinard à la crème		julienne de légumes sauce soja	
	petits pois carottes			pomme de terre rôtie	
LAITAGE	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages		Assortiment de fromages ou laitages	
DESSERT	compote pomme framboise	Méli Mélo de fruits		Fruit de saison	
	Pain perdu	mousse au chocolat bio		gâteau marbré	
	Fruit de saison	Fruit		crème brûlée	



Végétarien



Les Produits biologiques



La recette du chef



Produits locaux



Pêche durable MSC

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Les menus sont réalisés par les Diététicienne de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN